

Giulio Cocchi

TotoCorde – Alta Langa docg

ALTA LANGA è il nome delle bollicine piemontesi del territorio originale sulle colline della riva destra del Tanaro, il metodo tradizionale di fermentazione in bottiglia garantisce la qualità e la complessità del vino.

Per il suo Alta Langa TOTO CORDE Cocchi vuole che sia vinoso e centrato sull'espressione del territorio. Per questo motivo la maturità delle uve diventa il fattore determinante ancor più che l'acidità. Il dosaggio degli zuccheri è particolarmente contenuto.

Altitudine del vigneto: 250/320 metri s.l.m.

Raccolta delle uve: a mano in cassette.

Fermentazione: Pinot nero e Chardonnay fermentano separati in piccoli tini di acciaio per quasi tre settimane, al termine delle quali il vino viene lasciato riposare sulle fecce fini.

Composizione cuvée: 70% Pinot Nero, biotipo "fine di Champagne" 30% Chardonnay, biotipo "precoce di Borgogna"

Assemblaggio: La formazione della cuvée avviene a fine inverno unendo i diversi vini; per il millesimato TOTO CORDE sono tutti rigorosamente della stessa vendemmia.

Presenza di spuma e maturazione in bottiglia: La presa di spuma avviene nelle bottiglie accatastate e si completa con una lunga maturazione al fresco e al buio per 48 mesi. In questo lungo periodo i caratteri che ne determinano il pregio prendono forma e si esaltano.

Remuage e dégorgement: avvengono in maniera tradizionale su pupitres di legno e dégorgement "à la glace".

Dosaggio: Il dosaggio degli zuccheri particolarmente contenuto lo rende uno spumante brut rigoroso ed equilibrato.

Carattere: Spettro aromatico molto ampio che spinge verso note di agrume candito, in bocca è particolarmente ricco di materia e volume, con sentore di albicocche e uva passa.

